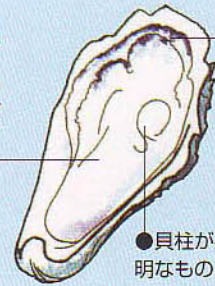


かきの取り扱い

☆新鮮なかきの見分け方



●カキ独特の澄んだ香りのもの。
●乳白色で盛り上がり、光沢があるもの。

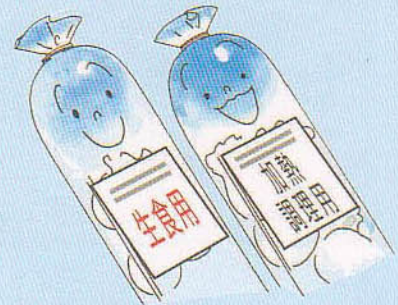


☆表示

右図のような表示がされています。
●「生食用」と「加熱調理用（ナベ・フライ用）」2種類が販売されています。酢かきなど生で食べる場合は「生食用」を使いましょう。
●消費期限の表示をよく確かめてから買いましょう。

かきの表示例

用途	生食用
品名	生かき
消費期限	平成〇〇年〇月〇日
加工所所在地	広島市〇区〇〇町〇〇
加工者氏名	株〇〇〇〇
保存基準	10℃以下保存
採取海域	広島湾〇〇海域



☆かきの保存方法

かきは生ものですので、鮮度と取扱いには十分気をつけましょう。
＜冷蔵保存＞
必ず冷蔵保存して下さい。（水洗いせずそのまま冷蔵庫へ！！）
冷蔵庫へ保存しても、できるだけ早く食べるように心がけて下さい。
＜冷凍保存＞
冷凍する場合は鮮度の低下したものはさけて下さい。（解凍したときにドロップが多く出て、おいしくなくなります。）



☆料理のワンポイント

- 洗う かきを洗うときは、ザルに入れて、水道の水を流しながら振り洗いをしてください。かきのつやと弾力を失うことなく洗えます。塩水や大根おろしを使って洗ってもいいでしょう。
- 水切り 水洗いしたかきはザルに上げて、水気をよく切ってください。急いでいる場合は、ふきんの上に並べて水を切れば早くできます。
- お酒を振りかける 水気が切れたら、お酒を少量振りかけておきましょう。味が一段とひきたちます。
- 冷凍保存 一粒づつ分けて冷凍します。カキフライはころもを付けて冷凍しておく、そのままフライにできて便利です。